RU

KULINARISK

Кулинарная книга

Содержание

Таблицы приготовления пищи	3	Рецепты – Рыба	26
Автоматические программы	17	Рецепты – Торт	28
Рецепты – Свинина/Телятина	18	Рецепты – Пицца/Пирог/Хлеб	36
Рецепты – Говядина/Дичь/Бар.	21	Рецепты – Запеканки	40
Рецепты – Птица	24	Быстрое Приготовление	44

Право на изменения сохраняется.

Таблицы приготовления пищи

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

Во-первых, воспользуйтесь инструкциями на упаковке продуктов. Если инструкции недоступны, обратитесь к Таблицам.

ⓘ Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также, от качества и количества используемых ингредиентов.

Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев Тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в достаточно большую миску, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

Таблица выпечки и жарки

Пироги

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	80 - 100	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)[1)]	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	170	2	150	2	40 - 50	В форме для выпечки диаметром 26 см

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов[1)]	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт[1)]	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные – в одном противне[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях[1)]	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех противнях[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	140	3	140 - 150	3	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В глубоком противне

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня[1)]	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В глубоком противне
Булочки[1)]	190	3	190	3	12 - 20	В глубоком противне
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт[1)]	170	1	160	2 (лев. +прав.)	30 - 50	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки[1)]	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне
Пицца[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В глубоком противне или в сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)[1)]	200	3	190	3	10 - 20	В глубоком противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	175	2	45 - 60	В форме

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)[1)]	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме
Каннелони[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф, с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф, средней прожаренности	210	2	200	2	60 - 70	На решетке

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Форель / морской лещ	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	190	2	175	2	35 - 60	4-6 кусочков филе

Малый гриль

ⓘ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свиные отбивные	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Шашлыки	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Куски рыбного филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

Турбо-гриль

Говядина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе с кровью[1)]	на см толщины	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Ростбиф или филе средней прожаренности[1)]	на см толщины	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные[1)]	на см толщины	170 - 180	8 - 10	1 или 2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телятина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Седло барашка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Половинка цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Рыба

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

Влажный горячий воздух

ⓘ Не открывайте дверцу прибора во время приготовления, если в этом нет необходимости.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченная паста (макаронные изделия)	190 - 200	30 - 40	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Картофельная запеканка	180 - 200	60 - 75	2
Мусака	150 - 170	60 - 75	2
Лазанья	170 - 190	55 - 70	2
Каннелони	170 - 190	55 - 70	2
Хлебный пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Рисовый пудинг	170 - 190	40 - 50	2
Яблочный торт	150 - 160	45 - 60	2
Белый хлеб	180 - 190	45 - 55	2

Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.

Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию Медл. приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1000 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Говяжье филе	1000 г - 1500 г	120	90 - 150	3

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1000 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Стейки	200 г - 300 г	120	20 - 40	3

Размораживание

Продукты	Количество (г)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.

- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	**Температура (°C)**	**Время до начала медленного кипения (мин)**	**Продолжение кипячения при 100 °C (мин)**
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	**Температура (°C)**	**Время до начала медленного кипения (мин)**	**Продолжение кипячения при 100 °C (мин)**
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	**Температура (°C)**	**Время до начала медленного кипения (мин)**	**Продолжение кипячения при 100 °C (мин)**
Морковь[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

Высушивание

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Таблица термощупа

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

Автоматические программы

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Автоматические программы

Автоматические программы содержат оптимальные настройки для каждого типа мясных блюд и других рецептов.

- Программы приготовления мяса с использованием функции Вес, автоматич. (меню: Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Программы приготовления мяса с использованием функции Автоматич. Термощуп (меню: Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию необходимо указать температуру внутри продукта. По окончании программы выдается звуковой сигнал.
- Запрограммир. Рецепты (меню Помощь в Приготовлении) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо согласно рецепту из данного руководства.

Приготовление с использованием функции Вес, автоматич.
Жареная свинина
Жареная телятина
Тушеное мясо
Жареная дичь
Жареный ягненок
Цыпленок, целиком
Индейка, целиком
Утка, целиком
Гусь, целиком

Приготовление с использованием функции Автоматич. Термощуп
Свиная Вырезка
Ростбиф
Говядина по-скандинав.
Мясо дичи
Седло Ягненка, среднее
Куриное Филе
Рыба, целиком

Категории

В меню «Помощь в Приготовлении» блюда разделены на несколько категорий:

- Свинина/Телятина
- Говядина/Дичь/Бар.
- Птица
- Рыба
- Торт
- Пицца/Пирог/Хлеб
- Запеканки
- Быстрое Приготовление

Рецепты – Свинина/Телятина

Жареная свинина

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 20-40 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Положение противня: 1

Свиная Вырезка

Настройки:

Термощуп, температура внутри продукта 75 °C.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Свиная Ножка

Ингредиенты:

- 1 задняя свиная ножка 0,8 кг –1,2 кг
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Надрезать кожу по всей поверхности свиной ножки. Смешать масло, соль, перец и базилик, и втереть эту смесь в ножку. Положить ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить овощи и воду. Уровень жидкости должен составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 мин.
- Положение противня: 1

Свиная Лопатка

Ингредиенты:

- 1,5 кг лопатки молодого поросенка с кожей
- соль
- перец
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 150 г сельдерея, нарезанного тонкими ломтиками
- 1 нарезанный лук-порей
- 1 маленькая банка (400 г) мелкорубленых консервированных помидоров
- 250 мл сливок
- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока
- свежий розмарин и тимьян

Приготовление:

Острым ножом сделать надрезы на коже в виде сетки. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на оливковом масле. Потушить сельдерей и лук-порей с небольшим количеством масла на противне для жарки, затем добавить помидоры, сливки, чеснок, розмарин и тимьян, перемешать и выложить на эту смесь сверху свиную лопатку. Поставить в прибор.

- Время в приборе: 130 мин.
- Положение противня: 1

Жареная телятина

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрыть крышкой.

- Положение противня: 1

Телячья Ножка

Ингредиенты:

- 1 задняя телячья ножка 1,5–2 кг
- 4 ломтика вареной ветчины
- 2 ст. ложки масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка сладкого красного перца
- 1/2 ч. ложки базилика
- 1 маленькая банка нарезанных ломтиками грибов (280 г)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- вода

Приготовление:

Сделать 8 надрезов по всей длине телячьей ножки со всех сторон. Разрезать четыре ломтика ветчины пополам и положить их в надрезы. Смешать масло, соль, перец и базилик, и обмазать этой смесью телячью ножку. Положить телячью ножку в сотейник и выложить на нее грибы. Добавить к телячьей ножке суповые овощи и воду. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 160 мин.
- Положение противня: 1

Телячья Ножка

Ингредиенты:

- 4 ст. ложки масла для подрумянивания
- 4 куска телячьей голени толщиной около 3-4 см каждый (порубленные поперек кости)
- 4 морковки среднего размера, нарезанные мелкими кубиками
- 4 стебля сельдерея, нарезанные мелкими кубиками
- 1 кг спелых помидоров: снять кожицу, разрезать на половинки, удалить середину и нарезать кубиками
- 1 пучок петрушки, промытой и рубленной
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки муки для обваливания
- 6 столовых ложек оливкового масла
- 250 мл белого вина
- 250 мл мясного бульона
- 3 луковицы среднего размера, очищенные и мелко порубленные
- 3 очищенных и мелко нарезанных зубчика чеснока
- по 1/2 чайной ложки тимьяна и орегано
- лавровый лист (2 шт.)
- гвоздика (2 шт.)
- соль, свежемолотый черный перец

Приготовление:

Растопить в сотейнике 4 столовых ложки сливочного масла и потушить в нем овощи. Достать овощи из сотейника.

Промыть куски телячьей голени, посыпать их специями и обвалять в муке. Стряхнуть излишки муки. Нагреть оливковое масло и обжарить куски при среднем нагреве до золотистого цвета. Достать мясо из сотейника и слить остатки оливкового масла из сотейника.

Деглазировать мясной бульон в сотейнике с 250 мл вина, перелить в кастрюлю и оставить на некоторое время кипеть на медленном огне. Добавить 250 мл мясного бульона, петрушку, тимьян, орегано и нарезанные кубиками помидоры. Добавить соль и перец. Снова довести до кипения.

Положить овощи в сотейник, сверху выложить мясо и залить соусом. Закрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированная Телятина

Ингредиенты:

- 1 булочка
- 1 яйцо
- 200 г фарша
- соль, перец
- 1 нарезанная луковица
- рубленая петрушка
- 1 кг телячьей грудинки (с прорезанным карманом)
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)
- 50 г бекона
- 250 мл воды

Приготовление:

Замочить булочку в воде, затем отжать воду. Смешать яйцо, мясной фарш, соль, перец, нарезанные лук и петрушку.

Посолить и поперчить грудинку, нафаршировать карман мясной начинкой. Зашить карман.

Положить грудинку в сотейник, добавить овощи, бекон и воду. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 100 мин.
- Положение противня: 1

Мясной Рулет

Ингредиенты:

- 2 сухих булочки
- 1 луковица
- 3 ст. ложки рубленной петрушки
- 750 г мясного фарша (смесь говядины и свинины)
- 2 яйца
- соль, перец и паприка
- 100 г тонких ломтиков бекона

Приготовление:

Замочить сухие булочки в воде, затем отжать воду. Очистить и мелко нарезать лук, потушить и добавить рубленную петрушку.

Смешать мясной фарш, яйца, отжатые булочки и лук. Посолить, добавить перец и паприку, положить в сотейник, сверху положить тонкие ломтики бекона. Добавить немного воды и поставить в прибор.

- Время в приборе: 70 мин.
- Положение противня: 1

Шведское жаркое

Ингредиенты:

- 200 г сушеного чернослива
- 150 мл белого вина
- 1,5 кг свиной вырезки или телячьей спинки (филе)
- 1 луковица среднего размера
- яблоко
- соль, перец и паприка

Приготовление:

Замочить чернослив в белом вине на два часа. Сполоснуть мясо водой и обсушить

его. На нижней стороне мяса сделать надрезы и положить в них чернослив, протолкнув его как можно глубже в мясо. Добавить к мясу приправы и положить его в сотейник стороной без слив кверху. Очистить лук и яблоко, разрезать на восемь частей и обложить этими ломтиками мясо. Смешать остатки вина, в котором замачивался чернослив, с четвертью литра воды и полить этим мясо. В качестве гарнира можно подать крокеты, картофельную запеканку, брокколи и т. д.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Говядина/Дичь/Бар.

Ростбиф

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта для приготовления:
- С кровью - 48°C
- Средней прожаренности – 65°C
- Хорошей прожаренности – 70°C

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Говядина по-скандинав.

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта для приготовления:
- С кровью – 50°C
- Средней прожаренности – 65°C
- Хорошей прожаренности – 70°C

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Тушеное мясо

Не используйте данную программу для приготовления ростбифа и филейной части.

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрыть крышкой.

- Положение противня: 1

Маринованная Говядина

Для приготовления маринада:

- 1 л воды
- 500 мл виноградного уксуса
- 2 чайные ложки соли
- 15 горошин черного перца
- 15 ягод можжевельника
- лавровый лист (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка) Довести все до кипения и оставить остывать.
- 1,5 кг говяжьего филе куском Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться на 5 дней.

Ингредиенты для жарки:

- соль
- перец
- овощи для супа из маринада

Приготовление:

Достать мясо из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и подрумянить в сотейнике со всех сторон, а затем добавить суповые овощи из маринада.

Налить немного маринада в сотейник. Высота маринада должна составлять 10-15 мм. Накрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 150 мин.
- Положение противня: 1

Мясо дичи

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта 70°C.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Жареная дичь

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; толщина слоя должна составлять 10-20 мм. Закрыть крышкой.

- Положение противня: 1

Кролик

Ингредиенты:

- 2 спинки кролика
- 6 ягод можжевельника (измельченных)
- соль и перец
- 30 г растопленного сливочного масла
- 125 мл сметаны
- овощи для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка)

Приготовление:

Натереть спинки кролика измельченными ягодами можжевельника, солью и перцем, и смазать растопленным маслом.

Положить мясо в сотейник, залить сметаной и добавить овощи.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

Кролик с горчицей

Ингредиенты:

- 2 тушки кролика по 800 г каждая
- соль и перец
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 крупно нарезанных луковицы
- 50 г бекона, нарезанного кубиками
- 2 ст. ложки муки
- 375 мл куриного бульона
- 125 мл белого вина
- 1 чайная ложка свежего тимьяна
- 125 мл сливок
- 2 ст. ложки дижонской горчицы

Приготовление:

Разрезать кроликов на 8 частей приблизительно равного размера, посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике.

Достать куски кролика из сотейника и обжарить в нем лук и бекон. Посыпать мукой и перемешать. Смешать куриный бульон, белое вино и тимьян, и довести смесь до кипения.

Добавить сливки и дижонскую горчицу, положить мясо обратно в сотейник, закрыть крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 90 мин.

- Положение противня: 1

Кабан

Для приготовления маринада:

- 1,5 л красного вина
- 150 г сельдерея
- 150 г моркови
- 2 луковицы
- лавровый лист (5 шт.)
- гвоздика (5 шт.)
- 2 пучка овощей для супа (морковь, лук-порей, сельдерей, петрушка) Довести все до кипения и оставить остывать.
- 1,5 кг филе кабана (лопатка) Залить мясо маринадом так, чтобы он покрывал мясо, и оставить мариноваться 3 дня.

Ингредиенты для жарки:

- соль
- перец
- овощи для супа из маринада
- 1 маленькая банка лисичек

Приготовление:

Достать мясо кабана из маринада и обсушить его. Посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в сотейнике на плите. Добавить лисички и немного овощей из маринада.

Налить маринад в сотейник. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм. Закрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 140 мин.
- Положение противня: 1

Жареный ягненок

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1000 г до 3000 г.

Приготовление:

Добавить приправы по вкусу и положить мясо в жаростойкую форму. Добавить воду или другую жидкость; высота жидкости должна составлять 10-30 мм. Накрыть крышкой.

- Положение противня: 1

Седло Ягненка, среднее

Настройки:

Автоматический термощуп. Температура внутри продукта 70°C.

Приготовление:

Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Ножка Ягненка

Ингредиенты:

- 2,7 кг ножки ягненка
- 30 мл оливкового масла
- соль
- перец
- 3 очищенных дольки чеснока
- 1 пучок свежего розмарина (или 1 чайная ложка сушеного розмарина)
- вода

Приготовление:

Промыть ножку ягненка и промокнуть ее насухо; затем натереть оливковым маслом и сделать в ней надрезы. Добавить соль и перец. Очистить и нарезать чеснок, и вместе с веточками розмарина положить его в надрезы на мясе.

Положить ножку ягненка в сотейник и добавить воду. Толщина слоя должна составлять 10-15 мм. Перевернуть жаркое примерно через 30 минут.

- Время в приборе: 165 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Птица

Цыпленок, целиком

Настройки:

Указать вес. Установка веса - от 900 г до 2100 г.

Приготовление:

Положить цыпленка в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Индейка, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1700 до 4700 г.

Приготовление:

Положить индейку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Утка, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 1500 до 3300 г.

Приготовление:

Положить утку в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Гусь, целиком

Настройки:

Указать вес. Допустимый диапазон веса – от 2300 г до 4700 г.

Приготовление:

Положить гуся в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Примерно через 30 минут перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

- Положение противня: 1

Куриное Филе

Настройки:

Термощуп, температура внутри продукта 75°C.

Приготовление:

Добавить к индюшачьей грудке (филе) приправы по вкусу, вставить термощуп для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Куриные Окорочка

Ингредиенты:

- 4 куриных окорочка по 250 г каждый
- 250 г сметаны
- 125 мл сливок
- 1 чайная ложка соли
- 1 ч. ложка паприки
- 1 ч. ложка карри
- 1/2 ч. ложки перца
- 250 г консервированных резаных грибов
- 20 г крахмала

Приготовление:

Промыть куриные окорочка и положить в сотейник. Смешать остальные ингредиенты и выложить их на куриные окорочка.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Петух в Вине

Ингредиенты:

- 1 цыпленок
- соль
- перец
- 1 ст. ложка муки
- 50 г топленого масла
- 500 мл белого вина
- 500 мл куриного бульона
- 4 ст. ложки соевого соуса
- 1/2 пучка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 150 г бекона, нарезанного кубиками
- 250 г коричневых шампиньонов, помытых и разрезанных на 4 части
- 12 луковиц шалота, очищенных
- 2 очищенных и измельченных зубчика чеснока

Приготовление:

Промыть цыпленка, посолить и поперчить, посыпать мукой.

Разогреть в сотейнике топленое масло, и обжарить цыпленка со всех сторон. Залить белое вино, куриный бульон и соевый соус и довести до кипения.

Добавить петрушку, нарезанный кубиками бекон, грибы, шалот и чеснок.

Снова довести до кипения, закрыть крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Жареная Утка с Апельс.

Ингредиенты:

- 1 утка (1,6–2 кг)
- соль
- перец
- 3 апельсина, очищенные, без семечек, нарезанные кубиками
- 1/2 ч. ложки соли
- 2 апельсина для сока
- 150 мл хереса

Приготовление:

Вымыть утку, посолить, поперчить, натереть апельсиновой цедрой.

Нафаршировать ее кубиками апельсина с солью и зашить.

Положить в сотейник грудкой вниз.

Выдавить сок из апельсинов, смешать с хересом и залить утку.

Поместить продукты в прибор. Перевернуть через 30 минут. Будет выдан звуковой сигнал.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированная Курица

Ингредиенты:

- 1 курица 1,2 кг (с потрохами)
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 ч. ложки паприки
- 50 г панировочных сухарей
- 3-4 столовые ложки молока
- 1 нарезанная луковица
- 1 пучок петрушки, рубленный
- 20 г сливочного масла
- 1 яйцо
- соль и перец

Приготовление:

Вымыть и промокнуть курицу. Смешать растительное масло, соль и паприку, и натереть этой смесью курицу.

Начинка: Смешать панировочные сухари и молоко. На сковороду положить нарезанный лук, петрушку и сливочное масло и потушить. Мелко порубить сердце, печень и желудок и добавить яйцо. Затем перемешать все, посолить и поперчить.

Положить курицу в сотейник грудкой вниз, поставить в прибор. Перевернуть через 30 минут. Будет выдан звуковой сигнал.

- Время в приборе: 90 мин.
- Положение противня: 1

Рецепты – Рыба

Рыба, целиком

Настройки:

Термощуп, температура внутри продукта 65°C.

Приготовление:

Добавить к рыбе приправы по вкусу, вставить термощуп для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

Рыбное Филе

Ингредиенты:

- 600 г – 700 г филе судака, семги или лосося-тайменя (кумжи)
- 150 г тертого сыра
- 250 мл сливок
- 50 г панировочных сухарей
- 1 ч. ложка эстрагона
- рубленая петрушка
- соль, перец
- лимон
- сливочное масло

Приготовление:

Сбрызнуть рыбное филе лимонным соком и оставить мариноваться на некоторое время, затем удалить остатки сока бумажным полотенцем. Посолить и поперчить рыбное филе с обеих сторон. Положить кусочки рыбного филе в жаростойкую форму.

Смешать тертый сыр, сливки, панировочные сухари, эстрагон и рубленную петрушку. Сразу же обмазать этой смесью рыбное филе и разложить сверху сливочное масло мелкими стружками.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 3

Треска

Ингредиенты:

- 800 г сушеной/вяленой
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 2 больших луковицы
- 6 очищенных зубчиков чеснока
- лук-порей (2 шт.)
- красный перец (6 шт.)
- 1/2 банки (200 г) рубленых консервированных помидоров
- 200 мл белого вина
- 200 мл рыбного бульона
- перец, соль, тимьян, орегано

Приготовление:

Замочить сушеную треску на ночь. На следующий день слить воду и высушить рыбу, положить ее в кастрюлю с проточной водой, поставить на плиту и довести до кипения. Снять с плиты и оставить остывать.

Налить в сковороду оливковое масло и нагреть. Очистить и мелко нарубить лук, измельчить очищенный чеснок, вымыть и порезать лук-порей. Положить все в разогретое масло и немного потушить. Удалить сердцевину из перца, нарезать его соломкой. Положить на сковороду вместе с нарезанными помидорами.

Добавить белое вино и рыбный бульон и оставить на некоторое время на медленном огне. Добавить соль, перец, тимьян и орегано и оставить в сковороде на медленном огне еще на 15 минут.

Достать остывшую треску из кастрюли и промокнуть ее бумажным полотенцем. Снять кожу, удалить кости и плавники. Разрезать рыбу на кусочки, смешать с овощами и выложить в жаростойкую форму.

- Время в приборе: 30 мин.

- Положение противня: 1

Рыба, запеченная в Соли

Ингредиенты:

- рыба, целиком, приблизительно 1,5–2 кг
- 2 лимона, не покрытых воском
- 1 головка фенхеля
- 4 веточки свежего тимьяна
- 3 кг каменной соли

Приготовление:

Вымыть рыбу и втереть в нее сок двух лимонов.

Нарезать фенхель тонкими ломтиками и начинить рыбу им и веточками тимьяна.

Половину каменной соли насыпать на противень и положить сверху рыбу. Высыпать на рыбу вторую половину соли и прижать ее.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Фаршированные Кальмары

Ингредиенты:

- 1 кг очищенных кальмаров среднего размера
- 1 большая луковица
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 90 г сваренного длиннозерного риса
- 4 ст. ложки кедровых орехов
- 4 ст. ложки коринки (сорт изюма)
- 2 ст. ложки рубленной петрушки
- соль, перец
- сок лимона
- 4 столовых ложек оливкового масла
- 150 мл вина
- 500 мл томатного сока

Приготовление:

Интенсивно натереть кальмаров солью, затем промыть в проточной воде.

Очистить лук, мелко порубить его и потушить с двумя ложками оливкового масла до прозрачности. Добавить к луку длиннозерный рис, кедровые орешки, изюм и рубленную петрушку, посолить, поперчить и добавить лимонный сок. Неплотно начинить кальмаров этой смесью, зашить отверстие.

В сотейник налить четыре столовых ложки оливкового масла и обжарить кальмары на плите. Добавить вино и томатный сок.

Закрыть сотейник крышкой и поставить в прибор.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Рыба на Пару

Ингредиенты:

- 400 г картофеля
- 2 пучка зеленого лука
- 2 очищенных дольки чеснока
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 4 куска филе лосося
- сок лимона
- соль и перец
- 75 мл овощного бульона
- 50 мл белого вина
- 1 веточка свежего розмарина
- 150 мл вина
- 1/2 пучка свежего тимьяна

Приготовление:

Помыть картофель, почистить, разрезать на 4 части и варить в подсоленной воде 25 минут; затем слить воду и нарезать картофель ломтиками.

Промыть и мелко нарезать зеленый лук. Очистить и нарезать чеснок. Смешать лук и чеснок с нарезанными помидорами.

Сбрызнуть филе лосося лимонным соком и оставить мариноваться. Затем высушить, посолить и поперчить.

Смешать овощи и картофель, положить в смазанную жиром жаропрочную форму, приправить и выложить сверху лосося.

Залить овощным бульоном и белым вином, посыпать сверху розмарином и тимьяном.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 3

Запеканка с Анчоусами

Ингредиенты:

- 8–10 картофелин
- 2 луковицы
- 125 г филе анчоусов
- 300 мл сливок
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- перец
- свежерубленный тимьян
- 2 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Помыть и почистить картофель, нарезать соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой.

Смазать жаропрочную форму сливочным маслом. Положить треть картофеля и лука в форму. Сверху выложить половину филе анчоусов и закрыть второй третью лука и картофеля. Сверху распределить остальное филе анчоусов. Поверх выложить оставшийся лук и картофель, верхним слоем должен быть картофель.

Посыпать перцем и рубленным тимьяном.

Вылить в форму рассол из анчоусов и добавить сливки. Посыпать панировочными сухарями, а сверху - стружки сливочного масла.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 3

Рецепты – Торт

Лимонный Бисквит

Ингредиенты для теста:

- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 4 яйца
- 150 г муки
- 150 г крахмала
- 1 чайная ложка разрыхлителя без верха
- цедра двух лимонов

Ингредиенты для глазури:

- 125 мл лимонного сока
- 100 г сахарной пудры

Дополнительно потребуется:

- Прямоугольная форма для выпечки из черного металла длиной 30 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, лимонную цедру, ванильный сахар и соль и взбить. Затем добавить яйца по одному и снова взбить.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой и крахмалом, и все перемешать.

Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

По окончании процесса выпекания смешать лимонный сок и сахарную пудру. Выпеченный пирог выложить на алюминиевую фольгу.

Фольгу по краям пирога загнуть вверх, чтобы глазурь не стекала. Сделать в пироге отверстия деревянной палочкой и кисточкой нанести глазурь. Оставить пирог пропитываться глазурью.

- Время в приборе: 75 мин.
- Положение противня: 1

Шведский Торт

Ингредиенты:

- 5 яиц
- 340 г сахара
- 100 г растопленного сливочного масла
- 360 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 200 мл холодной воды

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сахар, яйца, ванильный сахар и соль, взбивать пять минут до образования пены. Затем добавить в массу растопленное масло и перемешать.

Добавить во взбитую массу разрыхлитель, смешанный с мукой, и перемешать.

Затем добавить холодную воду и хорошо все перемешать. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Бисквит

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 2 ст. ложки горячей воды
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г сахара
- 100 г муки
- 100 г крахмала
- 2 чайные ложки разрыхлителя без верха

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки из черного металла диаметром 28 см, дно выстилается бумагой для выпечки.

Приготовление:

Отделить белки от желтков. Взбить желтки с горячей водой, 50 г сахара, ванильным сахаром и солью. Белки взбить со 100 г сахара до образования пиков.

Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель.

Небольшими порциями при постоянном помешивании смешать белки и желтки. Затем также небольшими порциями при постоянном помешивании добавить смесь муки, крахмала и разрыхлителя. Выложить тесто в форму для выпечки, разровнять и поставить в прибор.

- Время в приборе: 30 мин.
- Положение противня: 3

Сырный торт/Чизкейк

Ингредиенты для основы:

- 150 г муки
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 яйцо
- 70 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для сырного крема:

- 3 яичных белка

- 50 г изюма
- 2 ст. ложки рома
- 750 г нежирного творога
- 3 яичных желтка
- 200 г сахара
- сок одного лимона
- 200 г сметаны
- 1 пакетик порошка для приготовления заварного крема, ванильный ароматизатор (40 г или соответствующее количество порошка для приготовления пудинга из 500 мл молока)

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 26 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску. Добавить остальные ингредиенты и смешать ручным миксером. Поставить смесь в холодильник на 2 часа.

Выложить на дно предварительно смазанной сливочным маслом разъемной формы примерно 2/3 теста и в нескольких местах проткнуть тесто вилкой.

Из оставшейся части теста выложить края высотой около 3 см.

Взбить ручным миксером яичные белки до образования пиков. Промыть изюм, дать ему высохнуть, сбрызнуть ромом и оставить впитываться.

Поместить в миску для смешивания нежирный творог, яичные желтки, сахар, лимонный сок, сметану и порошок для заварного крема и хорошо перемешать.

В конце небольшими порциями при постоянном помешивании добавить в творожную массу взбитые белки и изюм.

- Время в приборе: 85 мин.
- Положение противня: 1

Фруктовый Кекс

Ингредиенты:

- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 3 яйца
- 300 г муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя (ок. 8 г)
- 125 г коринки (сорт изюма)
- 125 г изюма
- 60 г миндальной стружки
- 60 г засахаренной цедры лимона или апельсина
- 60 г измельченных засахаренных ягод
- 70 г очищенного миндаля

Дополнительно потребуется:

- Черная разъемная форма для выпечки диаметром 24 см
- Маргарин для смазывания формы
- Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль, все взбить. Затем по очереди добавлять яйца по одному и каждый раз взбивать. Добавить во взбитую массу смешанный с мукой разрыхлитель и перемешать.

Также вмешать в массу фрукты.

Выложить массу в подготовленную форму. Тесто по краям приподнять. Украсить края и центр пирога цельными очищенными ядрами миндаля. Поставить торт в прибор.

- Время в приборе: 100 мин.
- Положение противня: 1

Хрустящий Торт

Ингредиенты для теста:

- 375 г муки

- 20 г дрожжей
- 150 мл теплого молока
- 60 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яичных желтка
- 75 г мягкого масла

Ингредиенты для посыпки:

- 200 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 1 ч. ложка корицы
- 350 г муки
- 50 г измельченных орехов
- 30 г растопленного сливочного масла

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарубить дрожжи, положить их в углубление, подмешать с молоком и частью муки с краев, присыпать мукой и поставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в присыпанной муке не образуются трещины.

Выложить сахар, яичные желтки, масло и соль в муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень, затем снова дать тесту подняться.

Поместить в миску для смешивания сахар, масло и корицу, смешать.

Добавить муку и орехи и замесить, чтобы получилась смесь для обсыпки.

Смазать маслом поднявшееся тесто и ровным слоем распределить обсыпку.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 3

Дрожжев. Пирог с Медом

Ингредиенты для теста:

- 650 г муки
- 20 г дрожжей
- 200 мл молока
- 40 г сахара
- 5 г соли
- 5 яичных желтка
- 200 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для начинки:

- 250 г измельченных грецких орехов
- 20 г панировочных сухарей
- 1 чайная ложка молотого имбиря
- 50 мл молока
- 60 г меда
- 30 г растопленного сливочного масла
- 20 мл рома

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока
- 50 г миндальных хлопьев

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, небольшим количеством сахара и частью муки с краев. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Оставшийся сахар высыпать на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто. Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Смешать все ингредиенты для начинки. Разделить тесто на три равные части и раскатать в длинные прямоугольники. Выложить на каждый из прямоугольников треть начинки и свернуть каждый из них рулетом.

Заплести три рулета в косичку. Смазать косичку смесью из желтка с молоком и посыпать миндальной стружкой.

- Время в приборе: 55 мин.

- Положение противня: 3

Пирог-Кольцо

Ингредиенты для основы:

- 500 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 80 г сахарной пудры
- 150 г сливочного масла
- 3 яйца
- 2 ч. ложки соли
- 150 мл молока
- 70 г изюма (замочить в 20 мл вишневой водки за час до приготовления)

Ингредиенты для украшения:

- 50 г очищенного цельного миндаля

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахарную пудру, масло, яйца, соль и молоко и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрыть тесто в миске и оставить подниматься на 1 час.

Добавить в тесто замоченный изюм и хорошо перемешать руками.

В каждое углубление фигурной формы, смазанной маслом и посыпанной мукой, положить миндаль.

Тесто раскатать колбаской и уложить в форму. Накрыть и оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Дрожжевой Пирог

Ингредиенты для теста:

- 350 г муки
- 1 маленький пакетик сухих дрожжей (8 г сухих дрожжей или 42 г свежих дрожжей)
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 5 яичных желтка
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 125 мл молока

После выпекания:

- 375 мл воды
- 200 г сахара
- 100 мл сливовой настойки или 100 мл апельсинового ликера

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания муку, сухие дрожжи, сахар, масло, яичные желтки, соль, ванильный сахар и молоко, и замесить однородное дрожжевое тесто. Накрыть тесто в миске и оставить подниматься на 1 час. Уложить тесто в смазанную маслом круглую форму, накрыть и снова оставить подниматься 45 минут.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 1

После выпекания:

Довести воду с сахаром до кипения и оставить остывать.

Добавить сливовую настойку или апельсиновый ликер в воду с сахаром и перемешать.

Когда бисквит остынет, сделать в нем несколько отверстий деревянной палочкой и дать ему пропитаться равномерно этой смесью.

Шоколадный Торт

Ингредиенты:

- 250 г шоколада без добавок
- 250 г сливочного масла
- 375 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара (ок.16 г)
- 1 щепотка соли
- 5 ст. ложек воды
- 5 яиц
- 375 г грецких орехов

- 250 г муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Приготовление:

Разломать шоколад на крупные куски и расплавить на водяной бане.

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и воду, затем добавить яйца и расплавленный шоколад.

Крупно порубить грецкие орехи, смешать их с мукой и разрыхлителем, добавить в шоколадную массу.

Выстелить глубокий противень бумагой для выпечки, выложить тесто и разровнять его.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 3

После выпекания:

Оставить остывать, снять бумагу и разрезать на квадраты.

Маффины (кексы)

Ингредиенты:

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- цедра одного лимона, не покрытого воском
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 25 г крахмала
- 225 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 1 стакан вишни (375 г)
- 225 г шоколадной стружки

Дополнительно потребуется:

- Бумажные форм диаметром примерно 7 см

Приготовление:

Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и цедру лимона. Добавить яйца и снова взбить.

Добавить крахмал, муку и разрыхлитель, соединить массу с молоком.

Высушить вишни и вмешать их в массу вместе с шоколадной стружкой.

Выложить тесто в бумажные формочки, поставить формочки в глубокий противень, а противень – в прибор. При возможности используйте противень для маффинов.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 3

Пирожки с Яблоками

Ингредиенты:

- 2 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 50 г молотого фундука
- 1,2 кг яблок
- 3 яйца
- 300 мл сливок
- 70 г сахара

Приготовление:

Положить тесто в хорошо смазанный глубокий противень и наколоть его вилкой. Равномерно распределить по тесту фундук. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и разрезать на 12 частей. Распределить ломтики равномерно по тесту. Хорошо перемешать вместе яйца, сливки, сахар и ванильный сахар и выложить на яблоки.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 2

Морковный Торт

Ингредиенты для теста:

- 150 мл подсолнечного масла
- 100 г коричневого сахара

- 2 яйца
- 75 г сиропа
- 175 г муки
- 1 ч. ложка корицы
- 1/2 ч. ложки молотого имбиря
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 200 г мелко натертой моркови
- 75 г изюма, без косточек
- 25 г кокосовой стружки

Ингредиенты для начинки:

- 50 г сливочного масла
- 150 г сливочного сыра
- 40 г кристаллического сахара
- измельченный фундук

Дополнительно потребуется:

- Круглая разъемная форма для выпечки диаметром 22 см, смазанная

Приготовление:

Взбить вместе подсолнечное масло, коричневый сахар, яйца и сироп. Соединить массу с остальными ингредиентами.

Выложить тесто в смазанную форму.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 3

После выпекания:

Смешать сливочное масло, сливочный сыр и кристаллический сахар (если необходимо, добавить немного молока, чтобы смесь легко намазывалась).

Распределить по поверхности торта после того, как он остынет, и посыпать сверху измельченным фундуком.

Миндальный Торт

Ингредиенты для теста:

- 5 яиц
- 200 г сахара
- 100 г марципана
- 200 мл оливкового масла
- 450 г муки
- 1 ст. ложка корицы
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 50 г измельченных фисташек
- 125 г молотого миндаля
- 300 мл молока

Ингредиенты для начинки:

- 200 г абрикосового джема
- 5 ст. ложек сахарной пудры
- 1 ч. ложка корицы
- 2 ст. ложки горячей воды
- миндальные хлопья

Дополнительно потребуется:

- разъемная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

Взбивать вместе яйца, сахар и марципан в течение 5 минут, затем медленно добавлять оливковое масло.

Просеять муку, корицу и разрыхлитель вместе, затем добавить в смесь измельченные фисташки и молотый миндаль. Затем небольшими порциями смешать яичную массу, муку и молоко.

Выложить смесь в форму, дно которой посыпано панировочными сухарями.

- Время в приборе: 70 мин.
- Положение противня: 2

После выпекания:

Нагреть абрикосовый джем и обмазать им торт с помощью кисточки. Затем поставить остывать. В горячую воду добавить сахарную пудру и корицу, и смазать этой смесью торт. Глазурованную поверхность сразу же посыпать миндальными хлопьями.

Французский Фрукт. Пирог

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 1 щепотка соли
- 125 г масла
- 1 яйцо
- 50 г сахара
- 50 мл холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- Сезонные фрукты (400 г яблок, персиков, садовой вишни и др.)
- 90 г молотого миндаля
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 90 г размягченного сливочного масла

Дополнительно потребуется:

- Форма для открытого пирога диаметром 28 см, смазанная.

Приготовление:

Просеять муку в миску для смешивания, добавить соль и масло, порубить с мукой на мелкие кусочки. Затем добавить яйца, сахар и холодную воду, замесить тесто.

Поставить смесь в холодильник на 2 часа. Раскатать холодное тесто, выложить в смазанную форму и наколоть его вилкой. Вымыть фрукты, удалить косточки или сердцевины и покрошить мелкими кусочками в тесто. Поместить в миску для смешивания яйца, сахар и размягченное масло, все взбить. Выложить на фрукты и разровнять.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 1

Жаркое яблочный пирог

Ингредиенты:

- 250 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- 100 г марципана
- 5 яиц
- 500 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя (ок. 15 г)
- 1 пакетик пряностей для имбирных пряников (приблизительно 20 г)
- 50 г порошка какао
- 150 мл красного вина
- 1,2 кг яблок

Приготовление:

Поместить в миску для смешивания масло, сахар, ванильный сахар и соль и взбить до воздушного состояния. Добавить марципановую массу, разделенную на маленькие кусочки, и взбить до получения однородной массы. Добавить по одному яйца и взбить до воздушного состояния. Добавить в эту массу муку, разрыхлитель, пряности для имбирных пряников и порошок какао. Влить красное вино. Выложить тесто в глубокий противень, покрытый бумагой для выпекания, и разровнять. Очистить яблоки, удалить у них сердцевину и нарезать дольками толщиной 0,5 см. Сливовое пюре: выложить дольки на тесто и заполнить отверстия, оставшиеся после удаления сердцевин, сливовым пюре. Затем поместить в прибор.

- Время в приборе: 50 мин.
- Положение противня: 3
- Когда пирог будет готов, оставить его остывать и удалить бумагу для выпекания.

Глазурь:

- 250 мл яблочного сока
- 1 пакетик прозрачной глазури для тортов
- Когда пирог будет готов, оставить его остывать и удалить бумагу для выпекания.

Приготовить глазурь, смешав содержимое пакетика и апельсиновый сок, и смазать ею пирог.

Рецепты – Пицца/Пирог/Хлеб

Пицца

Ингредиенты для теста:

- 14 г дрожжей
- 200 мл воды
- 300 г муки
- 3 г соли
- 1 столовая ложка растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 1/2 маленькой банки рубленых консервированных помидоров (200 г)
- 200 г тертого сыра
- 100 г салями
- 100 г вареной ветчины
- 150 г консервированных грибов
- 150 г сыра фета
- базилик

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный маслом

Способ приготовления:

Раскрошить дрожжи в миску и растворить их в воде. Добавить в смесь муки с солью растительное масло и поместить ее в миску.

Вымешивать ингредиенты до получения эластичного теста, не прилипающего к миске. Накрыть тесто и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Раскатать тесто, уложить его на смазанный маслом глубокий противень и наколоть до дна вилкой.

Уложить составляющие начинки поверх теста в заданном порядке.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 1

Луковый Пирог

Ингредиенты для теста:

- 300 г муки
- 20 г дрожжей
- 125 мл молока
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 3 г соли

Ингредиенты для начинки:

- 750 г лука
- 250 г бекона
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 125 мл молока
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 чайной ложки молотого перца

Способ приготовления:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление.

Нарезать дрожжи, положить их в углубление, налить в углубление теплого молока и добавить немного муки, взятой с краев. Присыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте, пока в насыпанной муке не появятся трещины.

Выложить на муку по краю яйцо и сливочное масло. Замесить все ингредиенты в эластичное дрожжевое тесто.

Оставить тесто подниматься в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

В это время почистить и разрезать на четвертинки лук, а затем тонко его нарезать.

Нарезать кубиками бекон и слегка обжарить его с луком. Поставить остывать.

Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень. Тесто наколоть насквозь вилкой и сделать бортики. Оставить подниматься еще раз.

Смешать яйца, сметану, молоко, соль и перец. Распределить по основе теста охлажденный лук с беконом. Залить сверху тестом и разровнять.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1

Открытый Пирог

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 1/2 чайной ложки соли
- немного перца
- 1 щепотка мускатного ореха

Ингредиенты для начинки:

- 150 г тертого сыра
- 200 г вареной ветчины или постного бекона
- 2 яйца
- 250 г сметаны
- соль, перец и мускатный орех

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Способ приготовления:

Поместить муку, масло, яйца и специи в чашу для замешивания и замесить мягкое сдобное тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник.

Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой.

Разложить по тесту бекон.

Для начинки смешать вместе яйца, сметану и специи. Затем добавить сыр.

Залить начинкой бекон.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 2

Флан из козьего сыра

Ингредиенты для теста:

- 125 г муки
- 60 мл оливкового масла
- 1 щепотка соли
- 3-4 ст. ложки холодной воды

Ингредиенты для начинки:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 луковицы
- соль и перец
- 1 чайная ложка рубленого тимьяна
- 125 г сыра «Рикотта»
- 100 г козьего сыра
- 2 столовые ложки оливок
- 1 яйцо
- 60 мл сливок

Дополнительно:

- Черная смазанная форма для выпечки диаметром 28 см

Способ приготовления:

Поместить в миску для смешивания муку, оливковое мало и соль и перемешивать, пока смесь не станет напоминать хлебный мякиш. Добавить воду и замесить тесто. Поставить тесто на несколько часов в холодильник.

Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой.

Вылить на сковороду 1 столовую ложку оливкового масла. Очистить лук, нарезать его тонкими кольцами и тушить около 30 минут на сковороде под крышкой. Приправить солью и перцем и добавить 1/2 чайной ложки мелкорубленой петрушки.

Дать луку немного остыть и распределить его по тесту.

Сверху распределить сыр рикотта и козий сыр и добавить оливки. Присыпать сверху 1/2 столовой ложки рубленого тимьяна.

Для начинки взбить яйца со сметаной. Вылить начинку на торт.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1

Сырн. открыт.пирог

Ингредиенты:

- 1,5 листа оригинального швейцарского слоеного теста или пресного слоеного теста (раскатать в виде квадрата)
- 500 г тертого сыра
- 200 мл сливок
- 100 мл молока
- 4 яйца
- соль, перец и мускатный орех

Способ приготовления:

Выложить тесто в хорошо смазанный глубокий противень. Наколоть тесто вилкой в нескольких местах.

Распределить сыр равномерно по тесту. Смешать сливки, молоко и яйца и приправить солью и перцем и мускатным орехом. Снова хорошо перемешать и вылить на сыр.

- Время в приборе: 40 мин.
- Положение противня: 2

Пирожки с Сыром

Ингредиенты:

- 400 г сыра Фета
- 2 яйца
- 3 ст. ложки рубленной плосколистной петрушки
- черный перец
- 80 мл оливкового масла
- 375 г слоеного теста

Способ приготовления:

Смешать сыр «Фета», яйца, петрушку и перец. Накрыть слоеное тесто влажной салфеткой, чтобы оно не высыхало. Сложить стопкой четыре листа, промазывая каждый небольшим количеством масла.

Нарезать тесто на 4 полосы длиной примерно по 7 см.

Положить на угол каждой из полос по 2 столовые ложки с верхом массы из сыра Фета и сложить полосы по диагонали в треугольники.

Выложить на глубокий противень верхней стороной вниз и смазать растительным маслом.

- Время в приборе: 25 мин.
- Положение противня: 3

Белый Хлеб

Ингредиенты:

- 1000 г муки
- 40 г свежих дрожжей или 20 г сухих дрожжей
- 650 мл молока
- 15 г соли

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Высыпать муку и соль в большую миску. Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. В зависимости от качества муки для эластичного теста может потребоваться немного больше молока.

Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Разрезать тесто на две части, сформировать из каждой два длинных батончика и выложить их в глубокий противень, смазанный или покрытый бумагой для выпечки.

Дать батончикам снова подняться в полтора раза.

Перед выпеканием присыпать мукой и сделать в них острым ножом 3-4 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 2

Домашний Хлеб

Ингредиенты:

- 500 г пшеничной муки
- 250 г ржаной муки
- 15 г соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 250 мл воды
- 250 мл молока

Дополнительно:

- Глубокий противень, смазанный жиром или покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Поместить пшеничную и ржаную муку, соль и сухие дрожжи в большую миску.

Смешать воду, молоко и соль и добавить их в муку. Замесить все ингредиенты в эластичное тесто. Оставить тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

Сформировать из теста длинный батон и поместить его в смазанный или покрытый бумагой глубокий противень.

Дать батону еще раз подняться в полтора раза. Перед выпеканием посыпать небольшим количеством муки.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 2

Пирожки (30 небольших изделий)

Ингредиенты для теста:

- 250 г мука из полбы (сорт пшеницы)
- 250 г сливочного масла
- 250 г нежирного творога
- соль

Ингредиенты для начинки:

- 1 небольшой кочан белокочанной капусты (400 г)
- 50 г бекона
- 2 ст. ложки очищенного сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех
- 3 столовые ложки сметаны
- 2 яйца

Дополнительно:

- Глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки

Способ приготовления:

Замесить тесто из муки из полбы, нежирного творога и небольшого количества соли, и поставить его в холодильник.

Нашинковать капусту тонкой соломкой. Порезать бекон кубиками и обжарить в топленом масле. Добавить капусту и тушить, пока она не станет мягкой. Приправить солью, перцем и мускатным орехом и вмешать сметану.

Продолжать тушить, пока не испарится вся жидкость.

Сварить вкрутую яйца, охладить, нарезать кубиками, смешать с капустой и дать остыть.

Раскатать тесто и вырезать из него кружки диаметром 8 см.

Положить немного начинки в середину каждого кружка и сложить пополам. Закрыть края, сжав их вместе вилкой.

Выложить пирожки в глубокий противень, покрытый бумагой для выпечки, и смазать яичным желтком при помощи кисточки.

- Время в приборе: 20 мин.
- Положение противня: 3

Дрожжевой Пирог

Ингредиенты для теста:

- 750 г муки
- 30 г дрожжей
- 400 мл молока
- 10 г сахара
- 15 г соли

- 1 яйцо
- 100 г размягченного сливочного масла

Ингредиенты для украшения:

- 1 яичный желток
- немного молока

Приготовление:

Просеять в миску для смешивания муку и сделать в центре муки углубление. Нарезать дрожжи, положить их в углубление, перемешать их с молоком, частью сахара и частью муки с краев. Посыпать мукой и оставить подниматься в теплом месте до тех пор, пока в насыпанной муке не образуются трещины.

Оставшийся сахар, соль, яйцо и масло выложить на муку по краям. Все ингредиенты замесить в крутое дрожжевое тесто.

Дать тесту подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза.

Разделить тесто на три равных части, и каждой части придать форму жгута. Сплести косичку из трех жгутов.

Накрыть и оставить подниматься еще полчаса. Смазать косичку смесью из желтка и молока и поставить в духовой шкаф.

- Время приготовления: 50 мин.
- Положение противня: 3

Рецепты – Запеканки

Лазанья

Ингредиенты для мясного соуса:

- 100 г бекона с прослойками жира
- 1 луковица
- 1 морковь
- 100 г сельдерея
- 2 столовых ложек оливкового масла
- 400 г смешанного мясного фарша (свинина и говядина)
- 100 мл мясного бульона
- 1 маленькая банка рубленых консервированных помидоров (ок.400 г)
- орегано, тимьян, соль и перец

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 3 ст. ложки сливочного масла
- 250 г зеленой лазаньи
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 50 г тертого мягкого сыра

Приготовление:

Отделить острым ножом от сала шкурку и хрящи, нарезать мелкими кубиками. Очистить лук и морковь, вымыть петрушку, мелко нарезать все овощи.

Разогреть в кастрюле масло, потушить в нем бекон и нарезанные кубиками овощи, постоянно помешивая.

Постепенно добавлять фарш, обжарить его, помешивая, до рассыпания, и добавить мясной бульон для тушения. Добавить в полученный мясной соус томатное пюре, травы, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне примерно 30 минут.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в

соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла. По очереди уложить в форму слои макаронных изделий, мясного соуса, соуса бешамель и смеси сыров. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Каннелони

Ингредиенты для начинки:

- 50 г нарезанного лука
- 30 г сливочного масла
- 350 г рубленных листьев шпината
- 100 г сметаны
- 200 г свежего лосося, нарезанного кубиками
- 200 г нильского окуня, нарезанного кубиками
- 150 г креветок
- 150 г мидий
- соль, перец

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 1 пачку каннелони
- 50 г тертого сыра «Пармезан»
- 150 г тертого сыра
- 40 г сливочного масла

Приготовление:

Положить лук и масло в сковороду и слегка обжарить до прозрачности. Добавить рубленные листья шпината и быстро приготовить их. Добавить сметану, перемешать и оставить остывать.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Добавить в шпинат лосося, окуня, креветки и мидии, соль и перец, все перемешать.

Смазать большую прямоугольную форму для запеканки одной столовой ложкой сливочного масла.

Начинить каннелони смесью со шпинатом и выложить их в форму для запекания. Каждый слой каннелони покрыть соусом бешамель. При этом верхним слоем должен быть соус бешамель, посыпанный сверху сыром. Остатки масла распределить стружками по поверхности блюда.

- Время в приборе: 55 мин.
- Положение противня: 1

Картофельная Запеканка

Ингредиенты:

- 1000 г картофеля
- по 1 ч. ложке соли, перца и мускатного ореха
- 2 очищенных дольки чеснока
- 200 г тертого сыра
- 200 мл молока
- 200 мл сливок
- 4 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить.

Натереть жаростойкое блюдо для выпечки зубчиком чеснока, а затем смазать блюдо маслом.

Половину ломтиков картофеля разложить в форме, посыпать сверху частью тертого сыра. Поверх уложить оставшиеся ломтики картофеля и посыпать оставшимся сыром.

Раздавить второй зубчик чеснока и взбить его с молоком и сливками. Вылить смесь на картофель и разложить оставшееся масло небольшими кусочками на запеканку.

- Время в приборе: 65 мин.
- Положение противня: 2

Мусака (на 10 персон)

Ингредиенты:

- 1 нарезанная луковица
- оливковое масло
- 1,5 кг мясного фарша
- 1 маленькая банка (400 г) рубленых консервированных помидоров
- 50 г тертого сыра
- 4 ч. ложки панировочных сухарей
- соль и перец
- корица
- 1 кг картофеля
- 1,5 кг баклажан
- масло для жарки

Ингредиенты для соуса бешамель:

- 75 г сливочного масла
- 50 г муки
- 600 мл молока
- соль, перец и мускатный орех

Смешать:

- 150 г тертого сыра
- 4 ст. ложки панировочных сухарей
- 50 г сливочного масла

Приготовление:

Потушить нарезанный лук в небольшом количестве оливкового масла, добавить фарш и готовить, постоянно помешивая.

Добавить нарезанные консервированные томаты, тертый сыр «Эмменталь» и панировочные сухари, хорошо все перемешать и довести до кипения. Добавить соль, перец и корицу и снять с плиты.

Почистить картофель и нарезать ломтиками толщиной 1 см, промыть баклажаны и нарезать ломтиками толщиной 1 см.

Высушить все ломтики бумажным полотенцем. Обжарить на сковороде в большом количестве сливочного масла.

В это время приготовить соус бешамель: Растопить масло на сковороде, добавить муку и поджарить ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Небольшими порциями залить молоко при постоянном помешивании. Добавить в соус соль, перец и мускатный орех и варить примерно 10 минут без крышки.

Выложить ломтики картофеля в смазанную жиром форму, посыпать тертым сыром. Сверху выложить ломтики баклажанов. Затем выложить слой мясного фарша. Затем покрыть слоем соуса бешамель.

Выложить следующий слой картофеля, затем слой баклажанов и слой мясного фарша. Последним должен быть слой соуса бешамель. Сверху посыпать оставшимся сыром и панировочными сухарями. Растопить масло и сверху полить мусаку.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 1

Запеченная Паста

Ингредиенты:

- 1 литр воды
- соль
- 250 г тальятелле
- 250 г вареной ветчины
- 20 г сливочного масла
- 1 пучок петрушки

- 1 луковица
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 250 мл молока
- соль, перец и мускатный орех
- 50 г тертого сыра «Пармезан»

Приготовление:

Довести подсоленную воду до кипения на варочной поверхности. Положить тальятелле в кипящую подсоленную воду и варить 12 минут. Слить воду.

Нарезать ветчину кубиками.

Нагреть масло на сковороде.

Порубить петрушку, очистить и нарезать лук. Потушить их в сковороде.

Смазать форму для запекания небольшим количеством сливочного масла. Смешать тальятелле, ветчину и тушеные петрушку и лук, выложить все в форму.

Смешать яйца и молоко, добавить соль, перец и мускатный орех и залить этим смесь с тальятелле. Сверху посыпать сыром пармезан.

- Время в приборе: 45 мин.
- Положение противня: 1

Запеканка с Цикорием

Ингредиенты:

- цикорий среднего размера (8 шт.)
- 8 ломтика вареной ветчины
- 30 г сливочного масла
- 1,5 ст. ложки муки
- 150 мл овощного бульона (из цикория)
- 5 столовые ложки молока
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Разрезать цикорий пополам и удалить горькую сердцевину. Тщательно промыть и варить 15 минут в кипящей воде.

Достать половинки цикория из воды, промыть холодной водой и сложить половинки вместе. Затем обернуть каждую ломтиком ветчины и поместить на смазанную жиром форму.

Растопить сливочное масло и добавить муку. Немного потушить, затем залить овощным бульоном и молоком, довести все до кипения.

Добавить в соус 50 г сыра «Эмменталь» и залить им цикорий. Посыпать блюдо оставшимся сыром.

- Время в приборе: 35 мин.
- Положение противня: 3

Говядина тушеная

Ингредиенты:

- 600 г говядины
- соль и перец
- мука
- 10 г сливочного масла
- 1 луковица
- 330 мл темного пива
- 2 ч. ложки коричневого сахара
- 2 ч. ложки томатной пасты
- 500 мл говяжьего бульона

Приготовление:

Говядину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обвалять в муке.

Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем кусочки мяса. Выложить их в форму для запекания.

Очистить и мелко нарезать лук, слегка обжарить его в небольшом количестве масла, затем выложить в форму на мясо.

Смешать в сотейнике темное пиво, коричневый сахар, томатную пасту и мясной бульон, довести все до кипения. Затем вылить смесь на мясо (чтобы мясо было покрыто).

Накрыть и поставить в прибор.

- Время в приборе: 120 мин.
- Положение противня: 3

Тушеная Капуста

Ингредиенты:

- 1 кочан капусты (800 г)
- майоран
- 1 луковица
- масло для тушения
- 400 г мясного фарша
- 250 г длиннозерного риса
- соль, перец и паприка
- 1 литр мясного бульона
- 200 мл сметаны
- 100 г тертого сыра

Приготовление:

Капусту разрезать на четыре части и вырезать кочерыжку. Бланшировать в соленой воде, приправленной майораном.

Очистить и мелко нарезать лук, затем слегка обжарить в небольшом количестве растительного масла. Затем добавить мясной фарш и длиннозерный рис, потушить, добавить соль, перец и паприку. Добавить мясной бульон и потушить в сковороде на слабом огне под крышкой на 20 минут.

Слоями выложить в форму капусту и смесь риса с мясным фаршем.

Сверху нанести на блюдо сметану и присыпать сыром.

- Время в приборе: 60 мин.
- Положение противня: 3

Клецки по-франц.

Ингредиенты:

- Приблизительно 1000 г мяса индейки, нарезанного соломкой
- 1 маленькая банка консервированных грибов (с маленькими шляпками)
- 500 г лука, нарубленного
- 1 кг теста для запекания
- 400 г тертого сыра
- 250 мл сливок

Приготовление:

Посолить и поперчить индейку, добавить приправы. Потушить нарубленный лук. Полностью слить жидкость из грибов. Смешать мясо, лук и грибы и выложить в форму. Смешать тесто и сыр, выложить сверху на индейку. Залить все сливками.

- Время в приборе: 75 мин.
- Положение противня: 1

Быстрое Приготовление

Данный прибор имеет набор автоматических режимов для приготовления следующих блюд.

Температура и время приготовления заданы заранее.

Блюдо	Положение противня
Пицца, заморож.	3
Пицца Америк., заморож.	1
Пицца, охлажденная	3
Мини-пиццы, заморож.	1

Блюдо	Положение противня
Картофель Фри	3
Крокеты	3
Картофельные Биточки	3
Хлеб/Булочки	3
Хлеб/Булочки, заморож.	3
Ябл. Штрудель, заморож.	3
Рыбное Филе, заморож.	3
Куриные Крылья	3
Лазанья/Кан-лони, замор.	3

867316179-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1509900-1